

Goût de France aux saveurs gallo-romaines



Goût de France aux saveurs gallo-romaines

C'est en 2011 qu'est née la Fête de la Gastronomie, invitant gourmands, gourmets et amateurs de bonne chère autour de valeurs d'échanges, de partages et de découverte. Devenu incontournable, ce rendez-vous dédié à la célébration de la culture culinaire française permet de mettre en valeur le savoir-faire de professionnels, venant dévoiler produits et recettes surprenantes et alléchantes.

Dans le Gers, terre de gourmandise où le plaisir de la table est une véritable institution, la préparation traditionnelle de produits de la Ferme a su habilement s'adapter pour se mêler harmonieusement aux nouvelles saveurs. Union sacrée entre salé et sucré, entre tradition et innovation, le département est souvent cité pour l'excellence de sa gastronomie.

Samedi 22 septembre, cette fête, renommée « Goût de France », rassemblera producteurs, chefs de table et gastronomes. Et en Pays d'Armagnac, une journée et une soirée sur les traces des Gallo-romains leur permettra en plus d'y associer culture.

Marché de producteurs, immersion dans le vignoble de l'Armagnac, des Vins des Côtes de Gascogne et du Floc, activités ludiques et sensorielles débiteront dès 11 heures à Montréal-du-Gers pour une mise en bouche.

Dans un même temps, la villa de Séviac, tout juste restaurée, proposera une visite commentée autour de ses riches mosaïques et ses thermes privés. A 12 heures, un apéritif sera offert à l'office de tourisme de Montréal.

Puis direction Eauze à la découverte du Musée du Trésor à 17 heures, et son exceptionnel trésor gallo-romain (28 000 pièces de monnaie et une cinquantaine de bijoux et objets précieux) découvert en 1985.

La soirée se prolongera par la visite du site archéologique de la Domus de Cieutat, grande (2 700 m²) et riche demeure urbaine appartenant à une famille de classe aisée au I^{er} siècle. Elle se conclura en beauté autour d'un apéritif tapas aux saveurs gersoises version gallo-romaine, concocté par les trois chefs des « Tables du Gers® », Fabien Armengo, Charlotte Latreille et Thibault Lagoutte, suivi d'un repas « Accords mets & vins » et une farandole d'Armagnacs VSOP, XO ou Millésimés.

Un événement que n'auraient raté pour rien au monde dieux et déesses gallo-romains !

Renseignements et inscriptions obligatoires Office de Tourisme de la Ténarèze à Condom au 05 62 28 00 80 et à Montréal-du-Gers au 05 62 29 42 85

Photo de Une Montréal-du-Gers Laurent Lainé



Fabien ARMENGAUD,
Chef à la Falène
Bleue à Lannepax

Charlotte LATREILLE,
chef au Château
Bellevue à Cazaubon

Thibault LAGOUTTE,
chef à l'Auberge la
Baquère à Préneron

Capture d'écran (139).png



Capture d'écran (140).png

MARCHÉ DE PRODUCTEURS
à Montréal-du-Gers

- Visite de la VILLA GALLO-ROMAINE de Séviac
- APÉRITIF OFFERT par les filières Armagnac, Vins des Côtes de Gascogne, Floc de Gascogne à l'Office de Tourisme de Montréal-du-Gers
- Visite du MUSEE DU TRÉSOR à Éauze
- APÉRITIF & DÎNER à la Domus de Cieutat à Éauze : les saveurs du Gers revisités à la gallo-romaine par 3 Chefs labellisés Tables du Gers

22 SEPTEMBRE 2018 à **MONTRÉAL-DU-GERS & ÉAUZE**

Une journée et un dîner à l'heure antique pour découvrir les sites d'exception de Montréal-du-Gers et d'Éauze et la gastronomie en Pays d'Armagnac.

REPAS : 36€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE paiement à la réservation

CONTACTS / RÉSERVATIONS

- OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC à Éauze : 05 62 09 85 62
- OFFICE DE TOURISME DE LA TÉNARÈZE à Montréal-du-Gers : 05 62 29 42 85 - à Condom : 05 62 28 00 80
- DOMUS DE CIEUTAT à Éauze : 05 62 09 71 38

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Capture d'écran (138).png